

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adcock L. H. & C. H. Gray. (1956). The Metabolism of Sorbitol in the Human Subject. *Journal of Chemical Pathology* Vol.65, p. 554-560. Diunduh pada tanggal 7 Desember 2011.
- Akter, H.; S. M. E. Rahman; M. M. Rahman; M. M. Hossain; C. S. Ra; J. Kim; & D. Oh. (2009). Effect of Different Preservation Methods on Physicochemical Quality of Beef. *Journal of Food Hygiene and Safety*. Vol. 24, No. 3, p. 217-225. Diunduh pada tanggal 7 Desember 2011.
- Ambarsari, I.; Qanytah; & Sarjana. (2009). Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan Pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah. Diunduh pada tanggal 7 Desember 2011.
- Andarwulan, N. (1992). *Kimia Vitamin*. Rajawali Press. Jakarta.
- Anonim. (2008). Quality of dried Foods and Deteriorative Reactions during Drying. Agriculture and Extension Communication, Virginia Tech. http://www.unido.org/fileadmin/import/32142_31QualityofdriedFoods.14.pdf. Diunduh pada tanggal 18 Mei 2012.
- Anonim. (2010). Permen Jelly. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Permen%20jelly.pdf. Diunduh pada tanggal 18 Mei 2012.
- Apriyantono, A; D. Fardiaz; N.L. Puspitasari; Sedarnawati; & S. Budiyanto. (1989). *Analisa Pangan*. IPB, Press. Bogor
- Ashaye, O.A.; S.O. Babalola; A.O. Babalola; J.O. Aina; & S.B. Fasoyiro. (2005). Chemical and Organoleptic Characterization of Pawpaw and Guava Leathers. *World Journal of Agricultural Sciences* Vol. 1, No. 1, p. 50-51. Diunduh pada tanggal 24 Mei 2011.
- Asben, A. (2007). Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit Leather* Nenas (*Ananas comosus Merr*) dengan Penambahan Rumput Laut. Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda. Diunduh pada tanggal 21 Maret 2011.
- Azeredo, H. M. C.; E. S. Brito; G. E. G. Moreira; V. L. Farias; & L. M. Bruno. (2006). Effect of Drying And Storage Time on The Physico-Chemical Properties of Mango Leathers. *International Journal of Food Science and Technology* Vol. 41, p. 635-638. Diunduh pada tanggal 24 Maret 2011.

BAPPENAS. (2000). Tentang Budidaya Pertanian Pepaya (*Carica papaya*, L). Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta. Diunduh pada tanggal 24 Mei 2011.

Dutta, D; U. R. Chaudhuri; & R. Chakraborty. (2005). Structure, Benefits, Antioxidant Property and Processing and Storage of Carotenoids. *African Journal of Biotechnology* Vol. 4, No. 13, p. 1515-1520. Diunduh pada tanggal 7 Desember 2011.

Edwards, W. P. (2000). *The Science of Sugar Confectionery*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.

Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology: Principles and Practice* 2nd edition. CRC Press LC. USA.

Gaspardo, O. C. P.; Gertrudes E.; Silva D. J.; & Honorato G. C. (2004). Application of Model Difusional of Plain Plate in The Drying of Tropical Fruits. *Proceedings of the 14th International Drying Symposium* Vol. C, p. 2113-2119. Diunduh pada tanggal 18 Mei 2012.

Igoe, R. S. (1989). *Dictionary of Food Ingredients*. Van Nostrand Reinhold. New York.

Kearsley, M. W. & R. C. Deis. (2006). *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*. Edited by Helen Mitchell. Blackwell Publishing. Chennai.

Kendall, P. & L. Allen. (2002). Quick Facts of Drying Fruits. *Article of Food and Nutrition* No. 9.309. Diunduh pada tanggal 7 Desember 2011.

Lees, R. & E. B. Jackson. (1973). *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. Leonard Hill. Glasgow.

Meiners, A., K. Kreiten; & H. Joike. (1984). *Silesia Confiserie Manual* No.3. Silesia-Essenzenfabrik Gerhald Hanke, Abt. West Germany.

Melindacare. (2010). Indonesia, Peringkat Keempat Jumlah Penderita Diabetes Melitus Terbanyak di Dunia. *Artikel Melinda Hospital*. Diunduh pada tanggal 28 Maret 2012.

Minifie, B. W. & C. Chem. (1982). *Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology* 2nd ed. AVI Publishing Company, Inc. USA

MMM-Group. (2004). *Laboratory Drying Ovens and Incubators Line Standard*. Article's Fisher Scientific Vol 1.09. Diunduh pada tanggal 27 Maret 2012.

Murni, M. (2009). Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Waktu Pengovenan terhadap Daya Simpan Getuk Pisang Oven (Makanan Khas Kediri). Balistand Industri. Surabaya. Diunduh pada tanggal 27 Maret 2012.

Mustapha, K. & S. A. Ghalem. (2007). Effect of Heat Treatment on Polyphenoloxidase and Peroxidase Activities in Algerian Stores Dates. African Journal of Biotechnology Vol. 6, No. 6, p. 790-794. Diunduh pada tanggal 18 Mei 2012.

Noerhatati, E; T. Rahayuningsih; N. V. Feriyani. (2009). Pembuatan Selai Salak (*Salacca Edulis Reinw*): Kajian dari Penambahan Natrium Benzoat dan Gula yang Tepat terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan. Universitas Wijaya Kusuma. Surabaya. Diunduh pada tanggal 30 Mei 2012.

Pertamasari, B.; M. Rahman; & F. Irwan. (2011). Sirup Antidiabetes Menggunakan Gula Xilitol dari Ampas Tebu dan Jeruk Purut. PKM Gagasan Tertulis-IPB. Bogor. Diunduh pada tanggal 7 Desember 2011.

Potter, N. (1978). Food Science 3rd edition. Avi Publishing Comp. USA.

Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. An Aspen Publication, Aspen Publishers Inc. Maryland.

Richana, N. & Suarni. (2006). Teknologi Pengolahan Jagung. <http://jateng.litbang.deptan.go.id>. Diunduh pada tanggal 24 Mei 2011.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publishers, inc. Maryland.

Rukmana, R. (1995). Pepaya, Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.

Saloko, S.; W. S. Yasa; & B. R. Handayani. (1997) Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Diunduh pada tanggal 27 Maret 2012.

Santoso, B.; Suyitno; & Tranggono. (1999). Aktivitas Air dan Kinetika Kemunduran Mutu *Jackfruit Leather*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Diunduh pada tanggal 21 Maret 2011.

Saputra, A. & D. K. Ningrum. (2010). Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven. Universitas Diponegoro. Semarang. Diunduh pada tanggal 27 Maret 2012.

- Satuhu, S. (1996). *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- SNI 01-3182-1992. (1992). *Penentuan Kadar Air*. Badan Standardisasi Nasional. Diunduh pada tanggal 7 Desember 2011.
- SNI 01-6993-2004. (2004). *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan dalam*. Badan Standardisasi Nasional. Diunduh pada tanggal 17 Mei 2011.
- Soesilo, D.; R. E. Santoso; & I. Diyatri. (2005). *Peranan sorbitol dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva pada Proses Pencegahan Karies*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Airlangga. Surabaya. Diunduh pada tanggal 25 Mei 2011.
- Spillane, W. I. (2006). *Optimising Sweet Taste in Foods*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Stahl, W.; U. Heinrich; H. Jungmann; H. Sies; & H. Tronnier. (2000). *Carotenoids and Carotenoids plus Vitamin E Protect Against Ultraviolet Light Induced Erythema in Humans*. *American Journal Clinical Nutrition*, Vol. 71. Diunduh pada tanggal 18 Mei 2012.
- The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (*JECFA*). (1996). *Mannitol*. FNP. Diunduh pada tanggal 24 Mei 2011.
- Triyono, A. (2007). *Upaya Pengembangan Teknologi Pembuatan dan Karakteristik Instan Ekstrak Umbi Ya'con (Polymnia sonchifolia) Metoda Ko-Kristalisasi dengan Penambahan Sukrosa*. Balai Besar Pengembangan Teknbologi Tepat Guna-LIPI. Subang. Diunduh pada tanggal 24 Mei 2011.
- Vijayanand, P; A. R. Yadav; N, Balasubramanyam; & P. Narasimhan. (2000). *Storage Stability of Guava Fruit Bar Prepared Using a New Process*. *Lesbensm.- Wiss.u- Technol.*, Vol. 33, No. 1, p. 132-137. Diunduh pada tanggal 18 Mei 2012.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.